

102-1 學習社群成果分享

所屬系所	保健營養生技學系
社群名稱	保健系可食性薄膜產品研發社群
指導老師	韓建國
成員	康高銓，陳岱妤，許靖怡，黃詩婷，陳弘鈞
主題類型	☐ 日常課後小組討論； ☒ 專題研究； ☐ 影片欣賞； ☐ 藝術表演； ☐ 參觀展覽； ☐ 其他：_____

1. 讀書會/學習社群介紹（成立目的、進行方式、聚會頻率、每次進行多久、成員介紹…）

成立目的：研究各種食用膠類開發可食性薄膜加工產品

進行方式：於每週二下午 5:30 開始集會進行討論，學員間互相分享學習心得，固定每週一人上台進行報告，有時與其他讀書會社群進行討論，交流彼此經驗。

聚會頻率：每週一次

每次進行多久：1-2 小時

成員介紹：

康高銓：保健營養生技學系碩士二年級

陳岱妤：保健營養生技學系碩士二年級

許靖怡：保健營養生技學系碩士二年級

黃詩婷：保健營養生技學系碩士一年級

陳弘鈞：保健營養生技學系碩士二年級

2. 反思心得（包括學生的學習內容、學習歷程、學習成效等）

學生的學習內容：利用學校資料庫系統資源學習如何收集資料、整理資料及報告技巧

學習歷程：每週於固定時間內進行討論，學員間互相分享學習心得

學習成效：成員們在台灣食品科學年會中張貼海報，發表自己所努力的成果，海報題目為魚鱗明膠保鮮劑在儲藏期間對小黃瓜品質之影響，摘要內容如下：

本研究以虱目魚魚鱗明膠為原料製作明膠噴霧式保鮮劑，再添加具有良好抑菌及抗氧化效果的蟛蜞菊乙醇萃取物，探討魚鱗明膠保鮮劑對小黃瓜儲藏在室溫及冷藏兩週品質之影響。結果顯示在室溫及冷藏儲存期間，試驗組小黃瓜之 pH 值皆有遞增的趨勢。在水分含量方面室溫儲存明膠保鮮劑組之小黃瓜在第十二天時有明顯下降之趨勢，且儲存在第六天即有長黴的現象；而冷藏儲存兩週期間所有試驗組其水含量並沒有顯著的變化，顯示此保鮮劑對小黃瓜具有良好的保水性。在物性測定方面，小黃瓜的脆度不論在室溫或冷藏儲存其測定值皆高於控制組。而感官評估方面，冷藏儲存之明膠保鮮劑組品評分數

皆高於控制組。

學習討論照片（請放入學習討論照片至少 4~6 張，並請加註說明）



組員準備報告資料，同學幫忙發資料



老師向同學延伸解釋報告者的內容



組員向演講者發問，老師幫忙解答同學的問題



老師在黑板上說明組員報告內容之延伸

3. 指導老師的話

首先感謝各位同學在這對期間對讀書會的付出，因為有你們熱情的參與與積極向上的態度才能讓此讀書會順利的運作，希望你們能夠在這裡學習到與課業上不同的知識，並且能夠加以活用，也許將來沒有機會用到，但能夠讓彼此增廣見聞也挺不錯的，對於大家彙整資料及報告技巧的能力有所進步，老師感到相當的欣慰。相遇即是有緣，希望大家能夠珍惜彼此，對於能夠擔任大夥們的指導老師本人相當的開心，最後祝福大家能夠活到老學到老，遇到困難時，要多加嘗試就會有改變的一天。